

Загальноосвітня школа І ступеня № 37

Кіровоградської міської ради Кіровоградської області

25491 м. Кропивницький, смт. Нове, вул. Металургів, 22а, тел./факс 30-23-13,е-mail: school37@ukr net

АКТ

позачергової перевірки якості продуктів харчування,

санітарного стану харчоблоку та їдальні загальноосвітньої   
школи І ст. №37 Кіровоградської міської ради Кіровоградської області

від 22 вересня 2017року

ми, що нижче підписалися, члени ради по харчуванню щодо контролю за організацією харчування дітей школи у складі :

|  |  |
| --- | --- |
| голова – | Дадонова Т.В., директор школи; |
| відповідальна за організацію харчування учнів школи, секретар – | Каграманян Н.В., заступник директора з НВР; |
| члени ради по харчуванню: | Шведенко І.В., кухар школи; Голубова В.А., комірник школи;  Денисенко С.О., голова ПК школи, вчитель початкових класів;  Клівняк М.О., сестра медична ;  Чернаєнко Т.В., голова ради школи, голова батьківського комітету 1 – Б класу, |

здійснили позачергову перевірку харчоблоку, комор та їдальні, за результатами якої виявили наступне:

1. Щодо стану якості організації харчування учнів та безпосередньо продуктів харчування ЗОШ І ст. № 37 Кіровоградської міської ради Кіровоградської області:
   1. У школі забезпечено комплектування штату працівників харчоблоку з підтвердженням проходження медичного огляду та допуску до роботи згідно нормативних вимог.
   2. Не допущено використання недозволених продуктів, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, консерванти, кремові вироби, натуральну каву, чіпси, жирну свинину, річкову рибу, гриби, майонез, вершково-рослинні масла, тощо.
   3. Підтверджено дотримання вимог санітарного законодавства щодо постачання (централізованого по місту), якості, зберігання, дотримання термінів реалізації продуктів; на всі продукти харчування є супровідні документи, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності тощо).
   4. Бракераж сирої та готової продукції здійснюється відповідно до вимог.
   5. Харчування учнів здійснюється відповідно до Примірного двотижневого меню для учнів, які навчаються у ЗОШ І ст. № 37 Кіровоградської міської ради Кіровоградської області, в межах передбачених асигнувань на осінній період, розробленого згідно Рекомендованого примірного двотижневого меню для учнів, які навчаються у загальноосвітніх навчальних закладах м. Кропивницького, в межах передбачених асигнувань на осінній період, узгодженого  з управлінням освіти Кіровоградської міської ради, Кропивницьким міським управлінням Головного управління Держпродспоживслужби Кіровоградської області та затвердженого директором закладу освіти.
   6. Норми харчування учнів початкової школи відповідають віковим показникам, які зазначені в постанові Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 «Про затвердження норм харчування в навчальних і оздоровчих закладах».
   7. Згідно чинного законодавства охоплено безкоштовним гарячим харчуванням учнів 1-4 класів: сніданками – 100%; обідами - діти-сироти; позбавлені батьківського піклування; діти із малозабезпечених сімей; діти, які постраждали внаслідок ЧАЕС; діти , батьки яких мають посвідчення учасника АТО та відвідують ГПД.
   8. На момент перевірки виявлено, що у коморі та у холодильниках усі продукти зберігаються впорядковано, відповідно до нормативних вимог, кожне найменування має відповідний стікер із зазначенням термінів зберігання; товарне сусідство забезпечується.
   9. Холодильне обладнання відповідає нормативним вимогам.
   10. На інформаційних стендах у їдальні та біля входу до школи є меню на день.
   11. У спеціально обладнаному в їдальні місці протягом прийому їжі виставляються контрольні порції пропонованих страв. Також обладнано місце для забезпечення учнів питною кип’яченою водою .
   12. Приміщення харчоблоку, комори, їдальні, мийного залу та їх обладнання утримуються в чистоті. Приміщення їдальні та мийний зал щойно відремонтовані.
2. Щодо санітарного стану харчоблоку :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Критерії оцінювання** | **Зауваження** | **Оцінка** |
| 1 | **Санітарний стан холодильного обладнання:** |  |  |
| кількість (за нормою/фактична) |  | Добре |
| своєчасність розморожування |  | Добре |
| утримання у чистоті |  | Добре |
| дотримання температурного режиму |  | Добре |
| зберігання продуктів згідно з епідеміологічними висновками |  | Добре |
| наявність термометрів |  | Добре |
| 2 | **Робочий та санітарний стан технологічного обладнання:** |  |  |
| електроплити |  | Добре |
| духова шафа |  | Добре |
| інше обладнання |  | Добре |
| 3 | **Робочий стан витяжної вентиляції на харчоблоці** |  | Задов. |
| 4 | **Кухонні дошки:** |  |  |
| кількість (чи відповідає нормі) |  | Добре |
| якість обробки |  | Добре |
| маркування за призначенням |  | Добре |
| правильність зберігання |  | Добре |
| 5 | **Ножі для сирої та готової продукції:** |  |  |
| кількість (чи відповідає нормі) |  | Добре |
| якість обробки |  | Добре |
| маркування за призначенням |  | Добре |
| правильність зберігання |  | Добре |
| 6 | **Столи для сирої та готової продукції:** |  |  |
| кількість (чи відповідає нормі) |  | Добре |
| якість обробки |  | Добре |
| маркування |  | Добре |
| 7 | **Кухонний посуд:** |  |  |
| кількість (чи відповідає нормі) |  | Добре |
| маркування за об’ємом і призначенням |  | Добре |
| санітарний стан |  | Добре |
| наявність пощербленого/пошкодженого посуду |  | Відсутній |
| 8 | **Питна вода ( кип’ячена):** |  |  |
| умови зберігання |  | Добре |
| своєчасність заміни |  | Добре |
| 9 | **Ваговимірювальні засоби:** |  |  |
| маркування |  | Добре |
| наявність окремих терезів для сирої та готової продукції |  | Задов. |
| технічний стан, періодичність проведення його перевірки |  | Задов. |
| 10 | **Інвентар для прибирання:** |  |  |
| маркування |  | Добре |
| правильність зберігання |  | Добре |
| 11 | **Миючі та дезінфікуючі засоби:** |  |  |
| наявність |  | Добре |
| маркування посуду для зберігання |  | Добре |
| наявність шафи для зберігання |  | Добре |
| наявність інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання |  | Добре |
| 12 | **Забезпеченість працівників їдальні спеціальним одягом** (кількість згідно з вимогами та зовнішній вигляд): |  | Добре |
| головні убори |  | Добре |
| рушники |  | Добре |

